

Ressources pour les enseignants et les formateurs en français du tourisme

**Auto-formation : La France
gastronomique**

Crédit : Marie José BACHMANN

Notion : Les spécialités culinaires françaises



Mis à part le steak-frites, la baguette, le fromage et le vin, que l'on peut considérer comme les constituants d'un repas français traditionnel quelque peu « cliché », les spécialités françaises se déclinent selon les régions, les terroirs, les particularités naturelles locales, les ressources, les conditions climatiques, etc.

Le tableau suivant donne un aperçu très bref - et très réducteur - de quelques régions bien connues pour leur gastronomie et de quelques-unes de leurs spécialités.

La région	Produits locaux ou ingrédients typiques de la région	Plat(s) bien connu(s)	Gâteau(x) ou confiserie(s)
l'Alsace	le Munster	la choucroute	le kouglof
la Bourgogne	La moutarde de Dijon	les escargots à la bourguignonne	Les dragées d'anis de Flavigny
la Provence	l'huile d'olive l'ail	la bouillabaisse l'aïoli la ratatouille niçoise	Les calissons d'Aix

le Sud-Ouest	les cèpes le foie gras	le confit d'oie ou de canard	Les cannelés
la Bretagne	les poissons les crustacés	les moules à la marinière les galettes	le far breton le kouing-aman les crêpes
la Normandie	la crème le cidre le calvados	l'escalope à la normande les moules à la crème les tripes à la mode de Caen	la tarte normande aux pommes

Mais la France, c'est aussi la Corse, ainsi que les départements et territoires d'outre-mer. Citons notamment, parmi les spécialités antillaises, le boudin créole et les acras de morue.